



Le Plus Beau jour de Votre Vie...

I - Présentation de l'Etablissement

Un Hôtel Musée Hors du Commun

Différents lieux de Restauration

Prenez le temps...

Les Chambres de vos invités

The Spa by Royal Hainaut

La Chapelle

II - Nos Offres Mariages

Les Menus

Le Vin d'Honneur

Complétez votre menu

Nous vous Offrons

Nos Partenaires

Bachelor, Bachelorette Partie - Vous Serez la Plus Belle

Venez jusqu'à Nous

Présentation de l'Établissement

Réparti sur plus de 15 000 m² dans un **Monument Historique** du XVIII^e siècle, Le Royal Hainaut offre toutes **les qualités de « l'ailleurs »** en étant pourtant **si proche et tant accessible**.

Un Hôtel Musée Hors du Commun

La succession presque à l'infini de voutes majestueuses en pierre bleue est rythmée d'une décoration chic & élégante. Un choix judicieux de couleurs, de matières luxueuses met en valeur un patrimoine insoupçonné. Deçà, delà, peintures & **œuvres d'art issues d'un passé prestigieux** illuminent les lieux.

Un Resort urbain d'exception tourné vers le XXI^e siècle offrant tous les services des meilleurs hôtels dans une ambiance incomparable. Louis XV en ordonnant en 1751 la construction de l'Hôpital du Hainaut **marque l'histoire de la Ville de Valenciennes**.

Une atmosphère "Lifestyle" séduisante mise en scène **par le raffinement d'une décoration Baroque Chic** harmonieuse. Un service attentionné qui devance chaque envie. **Le confort extrême** des Suites & Chambres. Ne cherchez plus! Vous avez trouvé **le Lieu de votre Mariage**.

Célébrez votre mariage dans **un espace historique, emblématique**. Le chapelle, datant du XVIII^e siècle, a été conservé pour célébrer **le plus beau jour de votre vie** dans un endroit exceptionnel.

Elle permet **d'accueillir 300 personnes** dans un espace de 450 m², plusieurs tables rondes sont placés pour accueillir les mariés et l'ensemble des invités. La piste de danse n'attend plus que **les Mariés pour ouvrir le Bal**.

3



Différents Lieux de Restauration

La Storia, Gastronomie à L'Italienne.

Pour un déjeuner, un dîner dans une atmosphère feutrée et élégante avec « un je ne sais quoi » de Dolce Vita.

Une cuisine fraîche, authentique élaborée avec des produits italiens exclusifs, accompagnée des meilleurs vins de la péninsule.



4



La Galerie, Brasserie de Tradition. Théâtre d'une cuisine de terroir mijotée aux saveurs locales accompagnée d'une sélection exclusive de vins de producteurs et de bières artisanales.

Un service attentionné pour vos repas en famille ou en groupe dans un cadre d'exception à l'ambiance décontractée. Ouvert 7/7.

Mais aussi ...



Prenez le Temps ...

Les Chambres

Les **42 Suites & 37 Chambres** aux proportions plus que généreuses (29 à 120 m²) offrent un confort extrême, un calme absolu. Vous retrouvez tout le luxe des plus beaux hôtels avec des volumes et des espaces inédits.

Faites le choix parmi 7 catégories aux charmes intemporels et aux services personnalisés.

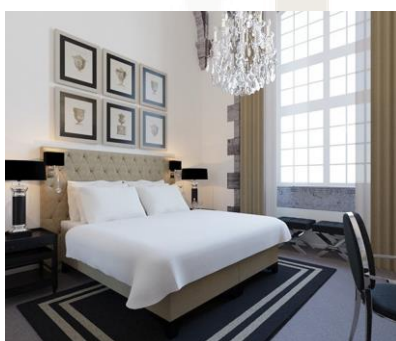
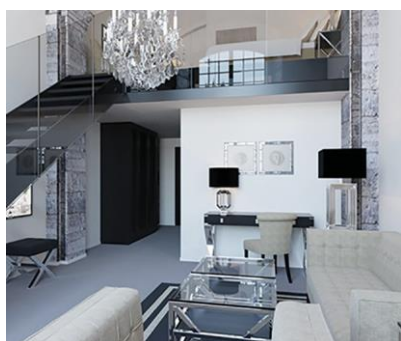
Par exemple, la **Chambre Cosy**, 29m², à l'ambiance feutrée en soupente pour tutoyer les étoiles avec le ciel en point de vue.

Ou encore, la **Chambre Privilège**, 32 m², un cocon majestueusement rehaussé de voutes de 7 m de hauteur. Ses volumes vous impressionnent, son architecture typique et son mobilier cosu créent un écrin de confort intense.

Certaines Chambres Privilège bénéficient d'une vue panoramique imprenable sur la Cour d'Honneur.

Créez l'inattendu pour un séjour d'exception en famille ou entre amis ?

Réservez la **Suite Royale**, un appartement de 120m² luxueux avec 2 chambres, salon et salle à manger. Un service et un confort exclusif.



5

Pour **Votre nuit de nocce, Votre anniversaire de mariage,**

Offrez-vous ou faites-vous offrir une nuit dans notre **Suite Duplex** avec une vue sur la cour d'honneur, comprenant :

2 petits-déjeuners servi en chambre, un cadeau d'accueil et un accès libre à la salle de fitness, piscine, hammam et Spa, au prix de **279 €**

The Spa By Royal Hainaut

Un **écrin somptueux et raffiné** alliant matières nobles et maîtrise des soins. Des mains expertes et une approche personnalisée **vous transporteront au travers de vos sens** et de vos émotions. Une expérience unique et inoubliable.

Vous êtes immergé au cœur de 1200 m² dédiés au bien-être pour vous ressourcer.



Nos Offres Mariages

Contant d'Ivry

99€ TTC par personne

Verre d'accueil

1 verre de Crémant, Eaux aromatisées & Thé Glacé

Menu 5 plats

Marbré de Foie gras de Canard & Caille fumée,
Textures de Betteraves

~

Saint-Jacques juste saisies, « Biscuit » Végétal
Marinière de Coquillages

~

Pavé de quasi de Veau,
Mousseline de Pomme de Terre,
Asperges & Jus Truffé

~

Chèvre frais « battu » aux Herbes, Pain aux Olives

~

Alliance Vanille / Pistache, Fruits Rouges & Hibiscus

Forfaits Boissons

Sélection par notre Sommelier

1/3 bouteille de vin blanc,

1/3 bouteille de vin rouge,

Eaux minérales à discrétion. Café.



6



Blair de Boisemont

125€ TTC par personne

Verre d'accueil

1 verre de Crémant, Eaux aromatisées & Thé Glacé

Menu 5 plats

Homard en Salade de Légumes Croquants,
Vinaigre de Cerises

~

Œuf Mollet aux Asperges & Morilles

~

Tournedos de Volaille de Licques au Foie gras,
Artichauts & Truffes.

~

Brie aux Fruits secs, Brioche toastée

~

Chocolat « Guanaja » 70% en Tartelette praliné,
Glace au lait d'Amandes

Forfaits Boissons

Sélection par notre Sommelier

1/3 bouteille de vin blanc,

1/3 bouteille de vin rouge,

Eaux minérales à discrétion. Café.

L'ajout du deuxième menu est en supplément

Votre Vin d'Honneur

Les Boissons

<i>Les alcools</i>	Whisky (75 cl)	95 € TTC
	Anisé (100 cl)	125 € TTC
	Martini	65 € TTC
	Gin	95 € TTC

<i>Les Softs (au litre):</i>	Coca-Cola	9 € TTC
	Jus d'Orange	9 € TTC
	Tonic	9 € TTC

Kir «Royal Hainaut» 9,50 € TTC

Coupe de Champagne Sélection Royal Hainaut 14 cl 11,50 € TTC

Champagne de sélection Royal Hainaut à la bouteille 75 cl 54 € TTC

Champagne Prestige à la bouteille 75 cl 69 € TTC

Les Cocktails

Formule Watteau 6,90€ TTC

À partir de 10 personnes

4 canapés froids

Saumon fumé, tarama, jambon cru, rosette

Formule Carpeaux 18,50€ TTC

À partir de 10 personnes

4 canapés froids et 4 bouchées chaudes

Froid : Saumon fumé, crabe & avocat, foie gras, jambon blanc truffé

Chaud : gougère au comté, briochette escargot, nems légumes, raviole gyoza crevette

Formule Hainaut - 12 pièces assorties 32€ TTC

À partir de 20 personnes

5 pièces Salées Froides

3 pièces Salées Chaudes

4 pièces Sucrées

7

Formule Hauts de France - 15 pièces assorties 39€ TTC

À partir de 20 personnes

- 5 pièces Salées Froides
- 3 pièces Salées Chaudes
- 1 «Mini Cocotte»
- 5 pièces Sucrées

Pièces salées froides (assortiment)

- Crumble saumon fumé, parmesan & baies de goji
- Guacamole d'avocat & pastrami de bœuf
- Ganache foie gras, pain noir & cacao épicé
- Ceviche de bar au lait de coco
- Bagel fenouil & choux rouge façon coleslaw
- Gaspacho concombre / féta / curry
- Brouillade d'œuf « ciboulette & poutargue »
- Carpaccio de saint jacques « betterave & wasabi »
- Crémeux de crabe, poivrons piquillios & mangue
- Bretzel « poulet César »

Pièces salées chaudes (assortiment)

- Foie gras poêlé « champignons & café »
- Crevettes en croustillant de pomme de terre
- Mini cheeseburger au bœuf
- Croc- saumon & avocat
- Celerisotto à la mimolette vieille
- Mini panini jambon truffé & comté

Show Cooking Sucré

- Gaufres

Pièces sucrées (assortiment)

- Chou « poire & fève tonka »
- Tartelette « chicorée & cassis »
- Sablé « pistache / yuzu / meringue »
- Sucette chocolat
- Biscuit moelleux « coco & banane »
- Mini baba « rhum & spéculoos »
- Eclair « vanille & fruits rouges »
- Mini madeleine « thé matcha & chocolat blanc »

Show Cooking Froid

- Découpe de jambon Serrano

Minis Cocottes

- Fricassée de sot l'y laisse de poulet au jus, polenta crémeuse à l'huile de truffe
- Blanquette de lotte à la bisque de crustacés, riz sauvage

Show Cooking Chaud

- Foie gras poêlé

8

Formule Régionale - équivalent 14 pièces 39 € TTC

- 3 pièces Salées Froides, 3 pièces Salées Chaudes assorties
- 2 «Minis Cocottes»
- 4 pièces Sucrées

Pièces salées froides :

- Lucullus de Valenciennes
- Potjevleesch
- Hareng & pomme de terre

Pièces salées chaudes :

- Flamiche maroilles
- Croquette de crevettes grises
- Fricadelle

«Minis Cocottes»

- Waterzoi de saumon & légumes
- Carbonade flamande, rattes du Touquet

Pièces sucrées :

- Gaufre cassonade
- Tartelette chicorée
- Eclair spéculoos
- Tarte au sucre

Formule Cocktail La Storia - équivalent à 20 pièces

59 € TTC

À partir de 50 personnes

Savourez la Gastronomie Italienne, avec la formule Cocktail, inspirée par la carte de notre restaurant Italien La Storia...

- 4 pièces Salées Froides, 2 pièces Salées Chaudes assorties
- 1 Show Cooking Froid & 1 Show Cooking Chaud
- 2 «Cocottes»
- 4 pièces Sucrées assorties
- 1 Show Cooking Sucré



Pièces salées froides La Storia (assortiment) :

- Caprese tomates & mozzarella au basilic
- Panzanella
- Tramezzino baccala montecato comme à Venise
- Panacotta au parmesan & pulpe d'aubergines
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Focaccia « gorgonzola & noix »
- Vitello Tonnato
- Bruschetta « tomate & anchois »

Show Cooking Froid La Storia

- Découpe de charcuteries Italiennes

Pièces salées chaudes La Storia (assortiment) :

- Olives farcies « ascolana »
- Arancini
- Croustilles de cabillaud
- Crostini de rouget & caviar d'artichaut
- Mini burger veau & scamorza fumée
- Mortadelle grillée & pomme de terre fondante

«Minis Cocottes» La Storia

- Parmigiana d'aubergines
- Ziti à la bolognaise

Show Cooking Chaud La Storia

- Poulpe grillé & pomme de terre

Pièces sucrées La Storia :

- Mini baba au limoncello
- Verrine tiramisu café & amaretto
- Torta barozzi au chocolat
- Chou citron meringué
- Macaron pistache
- Tartelette ricotta & fruits rouges

Complétez votre menu

Mises en bouche

2,50€ TTC

Choisissez l'une de nos mises en bouche, pour commencer votre repas

Velouté de champignons blancs en cappuccino de noisettes torréfiées

Milk Shake de soupe de poissons, croquant de pain au safran

Smoothie de foie gras au pain d'épices

Buffet Desserts

16 € TTC en complément du dessert inclus dans votre menu

9,50 € TTC en remplacement du dessert de votre menu

- Salade de fruits frais au sirop bergamote
- Tartelette chocolat Guanaja 70%
- Mille-feuille à la vanille de Tahiti
- Eclair au citron meringué
- Paris-brest « tradition »
- Panna cotta au chocolat « Dulcey », framboises fraîches

10

Gâteaux Festifs

Pour célébrer ce moment inoubliable, nous vous proposons d'ajouter un gâteau festif dans votre menu.

12 € TTC en complément du dessert inclus dans votre menu

6,50 € TTC en remplacement du dessert de votre menu

- Chocolat Intense
Mousse chocolat « Guanaja » 70%, croustillant praliné & cœur crémeux
- Interprétation d'un Framboisier
Framboises fraîches, bavaroise vanille & biscuit pistache
- Passion en Harmonie
Mousse chocolat « ivoire », cœur fruits exotiques & biscuit coco

Menu Enfant

22€ TTC

Jusqu'à 12 ans inclus.

Menu 3 plats, boissons comprises

(1 jus de fruit ou Soda, Eaux minérales)

Entrées :

- Foies gras de canard, toasts chauds
- Saumon fumé, beurre 1/2 sel

Plats :

- Escalope de saumon au beurre blanc, riz pilaf
- Supreme de volailles à la crème, tagliatelles fraîches

Desserts :

- Salade de fruits frais
- Brownie au chocolat, crème anglaise



Nous vous Offrons

- 👑 2 Repas pour les mariés
- 👑 L'impression des menus (3 menus par table)
- 👑 Mise à disposition des Chandeliers & Bougies
- 👑 Repas pour les enfants de moins de 5 ans (1 menu enfant gratuit pour 15 adultes)
- 👑 Tarif préférentiel pour la réservation des chambres
- 👑 Un interlocuteur unique, privilégié

Les prestations complémentaires sur devis

- 👑 Décoration florale
- 👑 Cavaliers individuels & plans de tables
- 👑 Repas pour enfants de 6 à 12 ans
- 👑 Heures de service après 17h pour déjeuner ou 3h pour dîner

12

Les Partenaires

- 👑 Animation musicale, dj & orchestre
- 👑 Décoration florale
- 👑 Listes de mariages
- 👑 Photographes, vidéos
- 👑 Location de voiture

Bachelor, Bachelorette Partie - Vous Serez la Plus Belle



Vous êtes immergé au cœur de 1200 m² dédiés au bien-être pour vous ressourcer. Sous les voûtes de pierres bleues, une immense piscine chauffée, de 22 m x 10m à l'eau turquoise, bains bouillonnant, jets massants, les bienfaits d'une eau à 30° vous délassent. Vous alternez entre Hammam au ciel étoilé et vapeurs parfumées et chaleur intense anti-stress du sauna.

Dans l'une des 8 cabines de soin dont 2 en duo au confort extrême, une Praticienne vous attend. Vous allez vivre une expérience sensorielle unique, surprenante et inoubliable.

Avant votre mariage

Organisez votre enterrement de vie de jeune fille ou de garçon.
Vivez un moment inoubliable avant le Grand Jour

Bachelor ou Bachelorette Partie (390€/2h30)

Accès au Spa jusqu'à 12 personnes

Soin du visage personnalisé 1h00 ou un massage corps personnalisé 1 h pour la ou le futur(e) marié(e)

Un cocktail création par personne avec ou sans alcool.

Mise en Beauté pour le Jour J

Tous nos Voeux de Bonheur (139€/1h30) donnant accès au Spa pour lui ou pour elle (piscine, sauna, hammam), Un soin du visage personnalisé 30 minutes + un massage du corps personnalisé 1h pour la ou le futur(e) marié(e).



Bons Cadeaux

Un Cadeau Unique pour un Séjour,
une Invitation à la Gourmandise et au Bien-être.

Séjours

- Séjour Royal	899€
- Séjour Détente à 2	284€
- Séjour Romance	279€
- Séjour Saveurs & Traditions	249€

Invitation au Bien-être

- Grand Massage Gourmand - Omnisens	89€/60 mn
- Pause visage Coup d'Eclat - Omnisens	49€/30 mn

Invitation à la gourmandise

- Passione della Storia	110€
- Pausa della Storia	42€
- Balade Gourmande	42€
- Apéritifs à 2	36€
- Tea 4 You !	36€

14

Commandez vos bons cadeaux en ligne
www.royalhainaut.com

Royal Experiences...

Venez jusqu'à nous

Depuis Bruxelles (1h30 – 104 km)

- Prendre E19
- Continuer sur E19 en direction de Hauts-de-France
- Prendre la sortie 23 et quitter A2
- Continuer sur D75NE. Prendre Rocade E de Valenciennes/D75 et Rue du Roleur en direction de Place de l'Hôpital Général à Valenciennes.

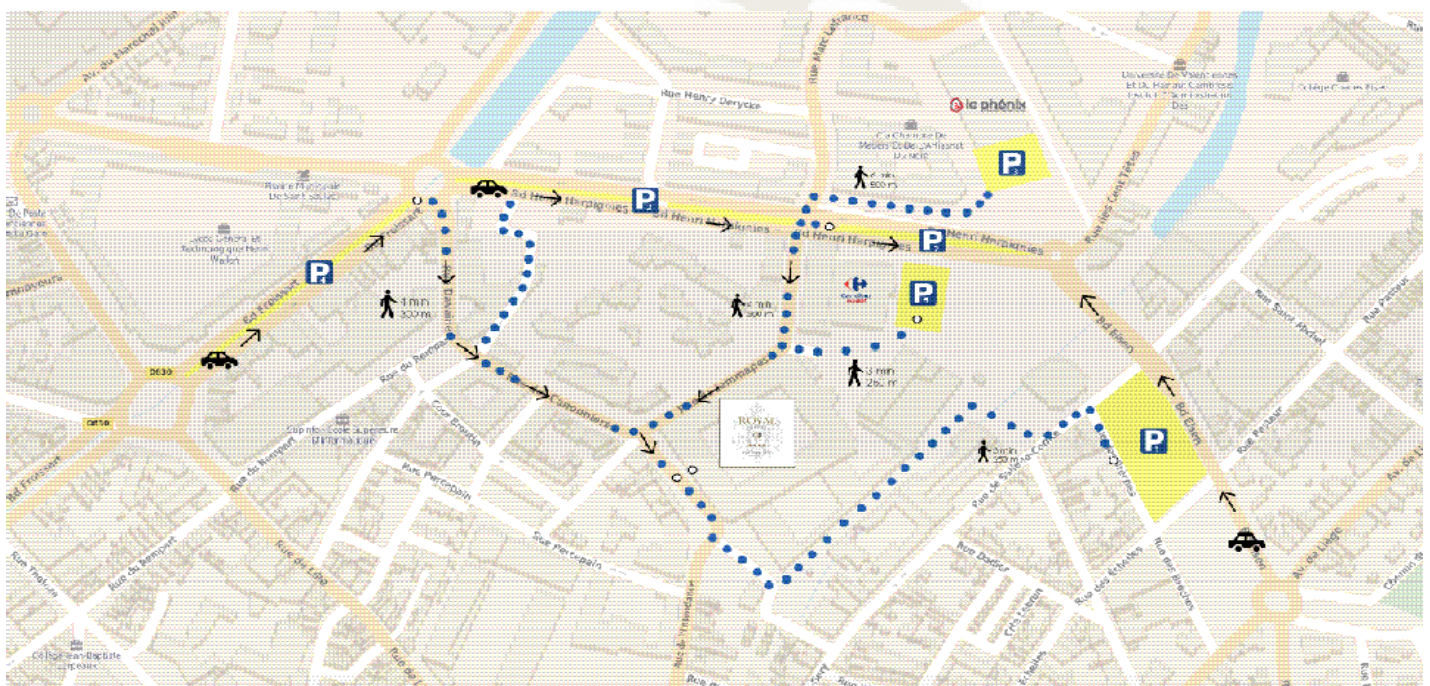
Depuis Paris (2h30 – 206 km)

- Prendre A1 et A2/E19 en direction de D649 à Valenciennes.
- Prendre la sortie Valenciennes-Nord et quitter A23
- Continuer sur D649. Prendre Avenue Villars et Boulevard Froissart en direction de Place de l'Hôpital Général

Depuis Arras et Lille

- Prendre D950, A1, A21 et A2/E19 en direction de D649 à Valenciennes.
- Prendre la sortie Valenciennes-Nord et quitter A23
- Continuer sur D649. Prendre Avenue Villars et Boulevard Froissart en direction de Place de l'Hôpital Général

Les Parkings



- | | |
|--|--|
|  3 min
250 m |  Parking « Poteme »
Parking non couvert - 290 places |
|  4 min
300 m |  Parking Boulevard Harpignies
Parking non couvert |
|  6 min
500 m |  Parking « Tertiales »
Parking couvert - 220 places |
|  4 min
300 m |  Parking Boulevard Froissard
Parking non couvert |
|  3 min
250 m |  Parking « Carrefour Market »
Parking non couvert |

● ● ● Accès piéton

→ Accès voiture